



LA BOUCHE BLEUE

Kitchen & Bar

CUISINE DU MARCHÉ

MENU DE SAISON

100% FAIT MAISON

MENU DU SOIR

ENTREES

Maki marbré de saumon confit, rafraîchi aux herbes et concombre	12
Pressé de canard à l'orange et figue rôtie, soubise d'échalotes à la moutarde violette	12
Œuf Bio parfait, mousline de shitaké, poêlée de champignons et persillade	11
Burrata crémeuse des Pouilles à la Truffe et tomates cerises	11
Sardinettes, Harissa Maison	11
Assiette de Fromages Français	10
Assiette de charcuterie ibérique	10
Cécina de bœuf	10

PLATS

Burger bœuf façon Kefta, pommes de terre sautées au four	21
Croustade de légumes et son jus corsé	22
Cabillaud flanqué d'herbes, bouillabaisse de petits légumes et aïoli	25
Agneau braisé dans son jus, coco de Paimpol et pistou	24

DESSERTS

Mousse au chocolat 70% cacao , fleur de sel	9
Figue rôtie Porto, miel et épices douces	10
Crumble aux Pommes caramélisées, crème d'isigny vanillée	9

Viande d'origine UE, Prix TTC et service compris